



Утверждаю
Директор гимназии
Уралова Ю.А.

Акт № 7 от 16.03.2023 г.

проверки качества и организации питания в МАОУ гимназии №26 г. Томска

На основании Положения об общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся МАОУ гимназии №26 г. Томска, приказа №41-о от 09.02.2021г., комиссией в составе:

1. Уралова Ю.А., директор МАОУ гимназии № 26
2. Зоркина П. А., заместитель директора по УР, ответственный за организацию питания в гимназии, председатель комиссии
3. Юрченко И.А. представитель родительской общественности (по заявлению)
4. Мамедова Р.М., представитель родительской общественности (по заявлению)
5. Гальцева О.Г. , член бракеражной комиссии

Была проведена проверка исполнения распоряжения департамента образования администрации Города Томска №44р от 02.02.2021г.

В ходе проверки было установлено следующее.

Объект контроля	Результаты контроля
Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены (наличие мыла, сушилок для рук, бумажных полотенец)	соответствуют требованиям, имеется жидкое мыло, в исправном состоянии сушилки
Санитарное состояние обеденного зала и кухонных помещений: - проведение генеральной уборки; -наличие санитайзера, мыла, гигиенических средств; -наличие и исправность рециркуляторов; -соблюдение масочного режима; -внешний вид сотрудников; -использование одноразовых перчаток; -наличие контейнеров для утилизации использованных масок; - хранение уборочного инвентаря	1 раз в неделю имеются имеются, выложены соблюдается увлажнительный аппарат имеется в соответствии с требованиями
Оборудование обеденного зала, использование покрытия, позволяющее производить обработку с использованием дезинфицирующих средств	соответствует требованиям обрабатывается после каждого приема пищи
Регулярность проведения текущей дезинфекции	проводится в соответствии с графиком
Соблюдение температурного режима холодильников	соблюдается
Соблюдение температурного режима и влажности в складских помещениях	соблюдается
Соблюдение товарного соседства	соблюдается
Соблюдения принципов поточности	соблюдается
Обработка яиц проводится в соответствии с требованиями СанПиН	проводится в соответствии с требованиями

Контроль наличия суточных проб	имеются
Соответствие температурного режима выдаваемой пищи	горяч - 43° холод 18°
Маркировка посуды и инвентаря	имеется
Состояние столовых приборов	укомплектованные
Состояние посуды для приема пищи	укомплектованные
Соблюдение режима обработки кухонной и столовой посуды.	соблюдается
Документация: - гигиенический журнал (своевременность, полнота внесения информации) - наличие сертификатов на продукты питания - журнал бракеража	имеется заполняется регулярно сертификаты имеются заполнен
Наличие условий для соблюдения правил личной гигиены персоналом	имеются
Соблюдение персоналом правил личной гигиены	соблюдаются
Оценка массы приготовленных блюд	котлета 85г
Оценка качества приготовленных блюд	Обед полноценный, горячий. По вкусовым качествам не отличается от домашнего. Суп - насыщенного вкуса бульона, котлета из мяса очень нежная и вкусная. Помидорная котлет.

Основные замечания и предложения комиссии по результатам проверки:

Очень вкусный хлеб, свежий.
Чай с лимоном - горячий в сервировке. Тесто свежее, очень легкое и вкусное.
Все очень понравилось!

Председатель комиссии:

Зоркина П.А. 

Члены комиссии

Гальцева О.Г. 

Юрченко И.А. 

Мамедова Р.М. 

Ознакомлена 